

Praško чудо



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- 1 jaje
- 150 g šećera
- 1 kašičica sode bikarbone
- 50 g margarina
- 2 kašike mleka
- 2 kašike meda
- 450 g brašna
- 1 kašika kakaoa

Za krem:

- 4 dlmleka
- 2,5 kašike brašna
- 2 kašike šećera
- 150 g margarina
- 1 kesica vanilin šećera
- 2 kašike prah šećera
- 100 g čokolade (za glazuru)
- 2 kašike ulja (za otapanje čokolade)

Priprema

Sve sastojke za kore, (osim brašna) izmešati mikserom, pa staviti šerpu na šporet i na laganoj vatri uz neprekidno mešanje zagrevati dok soda ne zapeni. Oko 10 minuta. Zatim šerpu skloniti sa vatre i dodati brašno.

Zamesiti glatko testo, koje je gumeno i lako za razvlacenje. Testo podeliti na cetiri jednaka dela-svaki deo umotati u foliju da se ne hladi, jer se testo kada je toplo lakše razvlaci. Svaku razvucenu koru peci na papiru za pecenje, pa na prevrnutom plehu na 180 C, oko 5-6 minuta.

Priprema fila: 4 dl mleka prokuvati, pa dodati dve i po kašike brašna, šecer i vanilu, (uzeti cetiri kašike mleka od 4 dl i sastaviti sa brašnom, šecerom, pa u mlazu sipati u provrelo mleko). Skuvati gusto kao za puding. Masu prohladiti, pa u mlakoj masi dodati margarin umucen sa 2 kašike šecera u prahu. Filovati kore, (kore se filuju isti dan, jer ce da se stvrdnu). Odozdo (za glazuru) prelitati sa istopljenom cokoladom 100 g i 2 kašike ulja.

Savet